



豆戀迷豆湯品專賣

創新有愛湯程式

創立日期 | 2011 年 9 月 19 日

負責人 | 陳蕙如

營業項目 | 甜湯專賣店、甜湯專賣連鎖服務、甜湯
供應服務、甜湯、豆類網路伴手禮販售

計畫緣起

豆戀迷豆湯品創辦人陳蕙如秉持「用心端出一碗為家人為朋友的好湯」的理念。

不斷地求新求變、忠於原味但打破框架、承襲古人的經驗，順應食材特性，但卻勇於顛覆傳統，給顧客最感動驚艷的餐桌旅程。陳蕙如體認到品牌不做流行，而是做永續經營。對於各分店依照不同商圈先蒐集平均單價數據，再搭配節令、節慶或商圈屬性做不同產品的行銷或研發新產品，增加提袋率以及翻桌率。

在管理上以顧客回函當作人體溫度計對各分店做健診，確實知道該分店給顧客的感受是什麼。對於商品部分策略則是純天然純手工不含添加物、防腐劑但靠技術設備能讓美味帶著走，保鮮營養不流失。

豆戀迷豆湯品為國內第一家獲得新型專利之豆湯品專賣店，也是時間最短擁有

完整架構以及連鎖加盟店之豆湯品專賣店，商標註冊已經取得國內以及兩岸核發。希望憑藉更完善的製程與設備讓系統更流暢。隨著越來越多人關心吃進去的東西是什麼，是否吃得安心吃得健康、吃得有保障、是否美味。但豆戀迷豆湯品採取傳統人工烹煮食材的方式，卻礙於傳統直火烹煮方式時間長，需要有人在旁顧爐火，並且熱能都浪費散失，煮好的商品如無法有效在短時間內冷卻，又可能再浪費 15% 的食物，堅持不加防腐劑，隨著訂單和分店的量增加，卻無法有效率地提供產品，讓營業額停滯不前；又研發的新產品因為廚房產能無法負荷，讓新產品遲遲無法量化。目前豆戀迷豆湯品專賣在新竹在地共有三家實體店面，因為產能不足，常常需要推掉訂單，所以陳蕙如想要研發將機器設備導入目前的生產流程，讓產能增加，品質提升，進而增加營業額。在機緣下，接觸到新竹市地方型 SBIR 計畫並順利申請補助。

計畫重點

陳蕙如將目前現有產品製程用鍋爐取代



傳統直火烹煮，完全縮短時間，增加產能；高溫能讓香氣大量散發，但是食物中的香氣卻是有限的，食物處於高溫狀態越久，香氣損失越多，所以縮短時間也能讓產品品質提升。傳統冷卻方式耗時又有可能因為中心冷卻不完全造成食品風味與保存不佳問題，相對的因為品質不穩定也造成供貨不穩定。藉由計畫能將設備提升再一一製成標準作業流程，高溫烹煮、急速冷卻至 18° C，真空封裝，將食物移至冷藏庫冷藏，採一條線作業，如應用在我們豆湯品專賣，可以大大降低腐敗等耗損；再將其標準作業流程化，相信一定可以降低人力的浪費，以及口味的一致性相對提高。

計畫創新

1. 產品品質更新鮮美味。
2. 縮短教育訓練時間，更快專業上手。
3. 產能增加，效率增加。
4. 鞏固品牌力，進而增加店頭數，增加就業機會。
5. 以 SOP 增進服務人員專業度，讓顧客更快速知道產品優勢以及差異性。

6. 向服務 4.0 邁進。
7. 有愛服務感染商圈氣氛，用微笑樂活商圈，帶動商圈買氣。

創新榜

- ① 增加產值 684 仟元
- ② 產出新產品或服務 1 項
- ③ 衍生商品或服務數 1 項
- ④ 額外投入研發費用 24 仟元
- ⑤ 降低成本 120 仟元
- ⑥ 增加就業人數 1 人



經營者真心話

謝謝新竹市政府 SBIR 的補助，除了讓豆戀迷獲得不少專家及委員的指導，中間也一直受到計畫辦公室的協助，非常感謝。未來我們也會將一些審查中的建議納入經營規劃中，預計繼續拓展分店，往跨國經營目標前進，提升台灣的國際能見度。